

## TRUFFADE DE COURGETTES

- Recette de Gourmandise sans frontière

•

- Pour 4 personnes :

- 3 grosses courgettes (ou 6 petites), c'est que ça fond la courgette en cuisant
- 200 g de tome fraîche (fromage de brebis Etorki pour moi)
- 200 g de cantal entre-deux (Emmental pour moi)
- 1 gros oignon
- 1 cuillère à soupe de graisse de canard (huile d'olive pour moi)
- Sel & poivre

Très facile : il suffit de couper les courgettes en petits cubes, d'émincer l'oignon. On les fait revenir à la poêle dans la graisse de canard . On ajoute petit à petit la tome et le cantal, on assaisonne et on remue délicatement en filant. D'une simplicité pour débutants.

\* personnellement j'ai réalisé la truffade qu'avec 2 belles courgettes, pour le fromage pas obliger de prendre du tome ou du cantal, vous choisissez un fromage que vous aimez et pour la quantité c'est selon la consistance désirée de votre truffade.